

Zutaten:

Boden:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
60 g Zucker
2 Eigelb
1 P. Vanillepuddingpulver
bis 70 g mit Mehl auffüllen

Füllung:

1/4 l Milch
200 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Eigelb
10 Blatt Gelatine

500 g Quark
3 EL Zitronensaft

500 g Sahne

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit dem Softliner unterziehen, Mehl und Puddingpulver mischen, drübersieben und unterheben.

Teig in die Margerite füllen und 12.Min backen, auskühlen lassen.

Für die Füllung Milch, Salz, Zucker und Eigelb in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse leicht cremig wird.

Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen, in die noch heiße Creme einrühren abkühlen lassen.

Den Quark und Zitronensaft glatt rühren und die Crememasse mit dem Scheemann unterziehen. Nun die Sahne steif schlagen und unter die Creme mischen.

Die Masse auf den vorgebackenen Biskuit geben mit dem Liftboy glattstreichen.

1 Std. kalt stellen.